



Coulommiers	
Herkunftsland	Frankreich
Marke	Fromagerie Dongé
Produktart	Weichkäse
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	ca. 8 Wochen
Artikelnummer	46010



Aussprache
Kuhlomjee

Der kleine Weichkäse zählt zur Familie des Brie und wird zum größten Teil in den Regionen Île-de-France und Champagne-Ardenne hergestellt. Er reift innerhalb von gut einem Monat von einem Käse mit mildem, zart-pilzigem Aroma und fein-nussigem Geschmack zu einem kräftigen bis rassig-würzigem Käse. Dabei verfärbt sich der anfangs schneeweiße Schimmelflor zunehmend orange bis rötlichbraun. Der beste Coulommiers kommt zwischen Frühjahr und Spätherbst auf den Markt, dann wenn das Gras und die Kräuter am saftigsten und gehaltvollsten sind. Genießen sie ihn mit einem roten Spätburgunder.

Marken- & Gütesiegel

